



Verse tagliatelle met romige saus van paddenstoelen

paksoi en verse basilicum

Tagliatelle is een Italiaanse pastasoort uit de regio Emilia-Romagna, in het noorden van Italië. De dikte van de tagliatelle kan verschillen. Wij serveren de pasta met paksoi en een romige saus van gemengde paddenstoelen. Onze biologische paddenstoelenmix wordt geleverd door 't Paddenstoelenrijk in Rossum.

20 min | 664 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Paksoi	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Gemengde paddenstoelen	<i>g</i>	150	300	450	600
Crème fraîche	<i>ml</i>	35	65	100	125
Verse rode basilicum	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
Verse tagliatelle	<i>g</i>	125	250	375	500

zelf toevoegen:

Olijfolie	<i>el</i>	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Haal de bladeren van de paksoi los, was onder de kraan en snijd klein. Veeg de paddenstoelen schoon en snijd in plakjes of scheur in repen.
2. Verhit olie een bakpan en roerbak eerst het witte gedeelte van de paksoi op een hoog vuur. Voeg na 5 minuten het groene blad toe.
3. Verhit een ruime bakpan met olie (of verwarm boter) en bak de paddenstoelen op een middelhoog vuur goudbruin. Meng de crème fraîche erdoor en verwarm enkele minuten. Voeg de paksoi toe, proef en breng op smaak met de helft van de basilicum, zout en peper.
4. Breng intussen een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de tagliatelle in 3-4 minuten beetgaar. Giet het water af.
5. Schep alle ingrediënten door elkaar en strooi de rest van de basilicum erover.

Tip: Heb je toevallig wat kaas in huis? Dan is het lekker dit erover te raspen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

